

# 給食だより 4月号



令和6年4月8日(月)  
和光市立第三小学校

毎月19日は「食育の日」です!!

## ※ご入学、ご進級、おめでとうございます※

色とりどりの花が咲き誇る中、元気いっぱいの新入生と共に、新しい学校生活がスタートしました。2年生以上の給食は11日(木)から、1年生の段階給食は15日(月)から始まります。

学校給食は、先生や級友たちと栄養のとれた食事をする中で、心と体の健康を目指すものです。日々の給食を通じて食の楽しさや大切さを伝えていきたいと考えています。

三小の給食室では新しいメンバーを迎え、今年度も安全でおいしい給食づくりに励んでまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

### 給食に関する職員の紹介

調理員 泉 明美 中居 八千代 西 智子 古川恵美  
 矢部 幸子 青木 明美 伊森 継代 仙波 章子  
 栄養士 関 明子  
 給食事務 鳥飼 美樹



### 給食について

#### (1)献立

各校の食育・給食主任と市内13名の栄養教諭・栄養士で検討しています。基本的には市内同一ですが、学校行事や食材料購入の都合により変更することがあります。



#### (2)給食費

**月額4,550円(1食273円)**です。給食費は、ゆうちょ銀行より引き落とされます。引き落とし日は、8月を除く毎月**10日**(土日祝の場合は翌営業日)です。

※令和6年度は、月**250円(1食12円)**を市から補助します。

**4,800円(月額) - 250円(補助金) = 4,550円(引き落とし額)**

給食費はすべて食材料費のみに使用され、人件費、光熱費などは和光市で負担しています。滞納されますと、食材の注文や献立内容にも影響が出ます。何卒ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

#### (3)給食回数

年間**185回**(1年生は183回)です。

学校公開2回(6月・10月)、土曜授業(9月)、運動会(10月)の4回は給食を停止します。その他、学年行事等で給食が185回に満たない場合は返金します。

### 給食費の返金について

#### (1)転出の場合

給食費引き落とし済みの場合	給食費月額 - (1食単価 × 食べた回数) を返金
給食費引き落とし前の場合	1食単価 × 食べた回数(月額を限度) を集金

#### (2)1週間以上の長期欠席・出席停止の場合

届出日を含め、連続して1週間を超えて休むことが決まった場合は、担任までご連絡ください。ご連絡いただいた日を届出日とし、届出日の翌日より起算して3日目(授業日)から【1食単価 × 停止回数(月額を限度)】を返金します。

<例>

日付	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月
届出日				1日目	2日目	3日目					
返金額	0円			0円	0円	273円	273円	273円			273円

#### (3)学級・学年・学校閉鎖の場合

決定日(土・日・祝日の場合は翌授業日)の翌日より起算し3日目(授業日)から、1食単価 × 停止日数を返金します。

### 残したものについて

その日の子どもたちの体調によっては給食を残すこともあるかと思いますが、食中毒防止のため、持ち帰ることはできません。

### 給食当番の白衣について

週末に給食当番が白衣を持ち帰ります。洗濯し、アイロンをかけてから翌週、忘れずに持ってきてください。

白衣のボタンやゴムなど、お気づきになりましたら繕っていただけると大変助かります。

みなさんで気持ちよく使えるよう、ご配慮ください。



### 給食セットについて

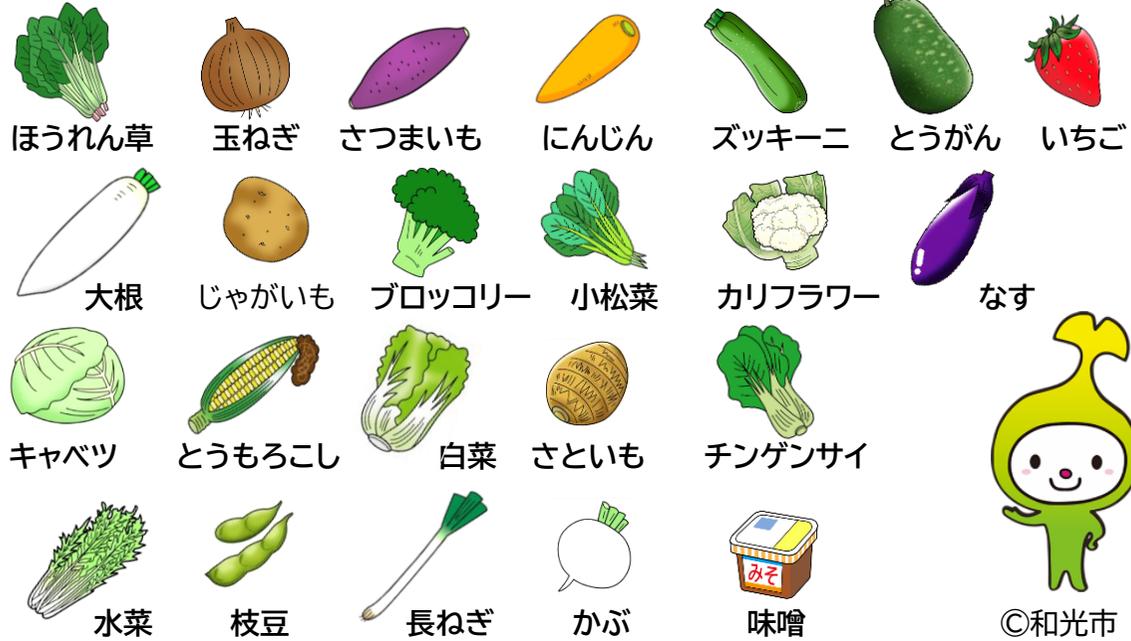
小さめの中着袋に、**ランチクロス、マスク、お口ふきタオル**を入れて、毎日忘れずに持ってきてください。

※衛生面を配慮し、給食当番以外の児童も「いただきます」のあいさつが済むまで、全員マスクを着用します。



# 令和6年度 和光市農産物使用予定

和光市では、市内の農家の方にご協力いただき、平成2年から地元でとれた新鮮な野菜を給食に取り入れています。



4月	★いちご、キャベツ	11月	さつまいも(下旬から)、大根、キャベツ、白菜(下旬から)、ほうれん草、長ねぎ、水菜、里いも、かぶ、味噌、★チンゲンサイ、★カリフラワー(下旬から)
5月	★いちご、★ズッキーニ(下旬から)	12月	さつまいも(中旬まで)、ブロッコリー、大根、キャベツ、白菜、ほうれん草、長ねぎ、にんじん、小松菜、水菜(上旬まで)、里いも(上旬まで)、かぶ、★カリフラワー
6月	玉ねぎ、じゃがいも(中旬から)、★ズッキーニ(上旬まで)、★なす(上旬から中旬)、味噌	1月	ブロッコリー、大根、キャベツ、白菜(下旬まで)、ほうれん草、長ねぎ、にんじん、小松菜、かぶ(中旬まで)
7月	玉ねぎ、じゃがいも、とうもろこし、枝豆	2月	ブロッコリー、大根、キャベツ、ほうれん草、長ねぎ、にんじん、小松菜
9月	★とうがん	3月	キャベツ、ほうれん草、長ねぎ、にんじん、小松菜、★いちご
10月		※天候により、使用予定が変わることがあります。 ※★の農産物は、収穫量が限られているため、市内数校での使用となります。	

## 「地産地消」のメリット



- ★身近な場所で作られた新鮮な農産物が食べられる
- ★農家の「顔」が見えるため、安心して食べられる
- ★とりたての新鮮な食材は栄養価が高い
- ★流通コストの削除で安い価格で手に入る

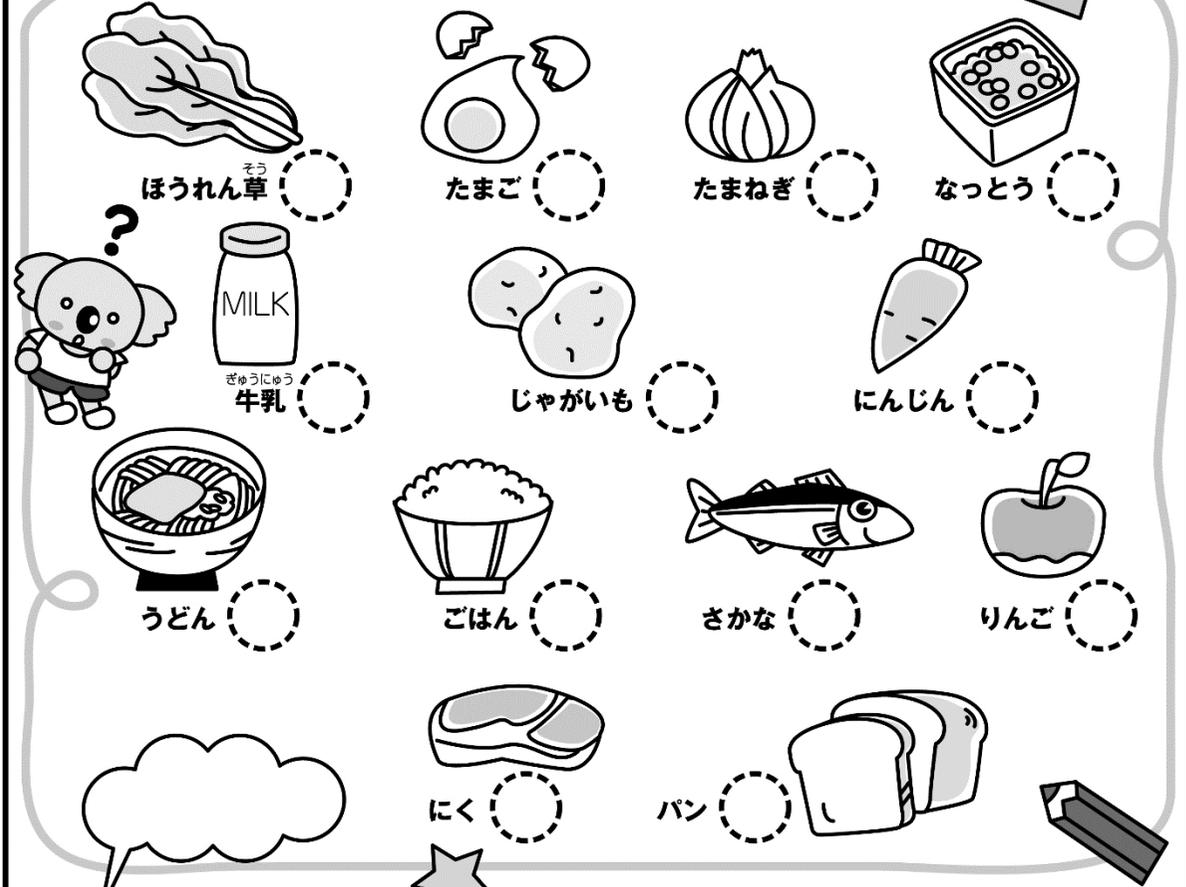
学校給食では、新鮮な野菜をたくさん使い、児童に美味しく食べてもらうために、調理方法や味つけを工夫しています。また、地場産物を通して、郷土に関心を寄せることができるよう、食育を行ってまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。



## 食育クイズ

# 食べもののなかまわけ

食べものは、からだへの働きによって、3つのグループに分かれます。赤色、黄色、緑色と、なかまに分けて、○の中をぬってみましょう。



こたえ ★あかいろ……たまご なつとう 牛乳 さかな にく ★きいろ……じゃがいも うどん ごはん パン  
 ★みどりいろ……ほうれん草 たまねぎ にんじん りんご